



Veganer Schokokuchen

ohne tierische Produkte, mit mega Schokogeschmack und supersaftig

Eine runde Springform mit 20 cm Durchmesser mit etwas Öl einfetten.
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Kakao, Zucker/Xucker, Vanillearoma und Backpulver in einer Schüssel kurz vermengen. Anschließend Wasser und Öl dazugeben und gut unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in die Form füllen und den Kuchen 35 - 40 Minuten backen. Er ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig am Holzstäbchen hängen bleibt.

Tipp:

Ihr könnt gerne noch verschiedene Nüsse mit in den Kuchen geben, je nach Bedarf und Geschmack.

Veganer Kuchen schmeckt doch nicht. Das habe ich oft gehört und jeden vom Gegenteil überzeugt. Er schmeckt genauso lecker nach Schokolade, nur ohne tierische Produkte. Überzeugt euch davon und probiert es unbedingt aus.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

200 g	Mehl
35 g	Backkakao
180 g	Zucker oder Xucker (hier verwendet als kalorienreduzierte Variante)
1 TL	Vanilleextrakt
½ Pck.	Backpulver
240 ml	Wasser
100 ml	Sonnenblumenöl

Rezept von: EulesBakery